



# Nusskuchen

## Zutaten

für 1 Kranzform

---

400 g Haselnüsse, gemahlen (ganz)

---

6 Eier

---

200 g Zucker

---

1 TL Vanillezucker

---

1 Pck. Backpulver

---

2 geh. EL Speisestärke

---

2 geh. EL Kakao

---



## Nützliches Zubehör

**Kranzform**  
**Kuchengitter**  
**Kleiner Mix'n Scraper**  
**Große Servierplatte**

## Zubereitung

- 
1. Den Ofen vorheizen (175 °C).

---

  2. Die Haselnüsse mahlen (20 Sek./St. 10). Bei bereits gemahlene Nüssen entfällt dieser Schritt.

---

  3. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (20 Sek./St. 5). Den Teig in die Kranzform füllen. Die von Pampered Chef muss NICHT gefettet oder mehliert werden.

---

  4. Den Kuchen bei 175 °C auf der untersten Schiene ca. 45 bis 50 Minuten backen.

---

  5. In der Form kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren auf eine Servierplatte geben und mit Puderzucker bestreuen. Anschneiden und servieren. Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
[mail@frau-will.de](mailto:mail@frau-will.de) · [www.frau-will.de](http://www.frau-will.de)  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>